

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	13
1.1. Latar Belakang	13
1.2. Rumusan Masalah	18
1.3. Batasan Masalah	18
1.4. Tujuan Penelitian	19
1.5. Manfaat Penelitian	19
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	20
2.1. Kelapa	20
2.2. Kelapa Genjah Entog	23
2.3. Nira Kelapa	24
2.4. Gula Kelapa Kristal	25
2.5. Mutu Gula Kelapa	26
2.6. Proses Pembuatan Gula Kelapa Kristal	28
2.6.1. Penyadapan	28
2.6.2. Pemasakan	29
2.6.3. Pendinginan	30
2.6.4. Pengkristalan	31
2.6.5. Pengayakan	31
2.6.6. Pengeringan	32
2.7. Pengujian Kualitas	32
2.8. Rendemen Gula kelapa	41
BAB III METODE PENELITIAN	42
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	42
3.2. Objek Penelitian	42
3.3. Tahapan Penelitian	43
3.3.1. Observasi lapang	43
3.3.2. Perumusan masalah	43
3.3.3. Penentuan batasan masalah	43
3.3.4. Penetapan tujuan dan manfaat penelitian	44
3.3.5. Studi pustaka	44
3.3.6. Pengumpulan data terkait penelitian	44
3.3.7. Penentuan sumber nira yang digunakan	45
3.3.8. Persiapan alat dan bahan	46
3.3.9. Pengambilan sampel	47

3.3.10. Pengujian kualitas nira kelapa	47
3.3.11. Pembuatan gula kelapa kristal	48
3.3.12. Pengujian kualitas gula kelapa kristal	48
3.3.13. Analisis rendemen gula kelapa kristal	49
3.3.14. Analisis hasil dan pembahasan	49
3.4. Diagram Alir Penelitian	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1. Kualitas Nira Kelapa	52
4.1.1. Gula pereduksi Nira	55
4.1.2. Sukrosa	58
4.1.3. pH	60
4.1.4. Total Padatan Terlarut	62
4.2. Kualitas Gula Kristal	64
4.2.1. Gula Pereduksi	65
4.2.2. Sukrosa	68
4.2.3. Kadar Air	70
4.2.4. Kadar Abu	72
4.2.5. Bahan Tak Larut dalam Air	74
4.2.6. Warna	76
4.3. Organoleptik	78
4.3.1. Warna	79
4.3.2. Aroma	81
4.3.3. Rasa	82
4.3.4. Keseragaman Ukuran Granul	84
4.3.5. Kesukaan	85
4.4. Rendemen Gula Kristal	86
4.5. Perbedaan Nilai Ekonomi	88
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	90
5.1. Kesimpulan	90
5.2. Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	98